

Donnafugata Brut Rosé 2019

Sicilia Doc Vino Spumante Rosé

Un rosé metodo classico, da uve Pinot Nero coltivate in alta collina, che sintetizza nel calice lo stile di Donnafugata. Dai delicati sentori fruttati e speziati, questo Brut Rosé è uno spumante frutto di un fare sartoriale.



ZONA DI PRODUZIONE

Sicilia sud-occidentale, nella Tenuta del Comune di Contessa Entellina e in altre zone particolarmente vocate.

TIPOLOGIA

Brut Metodo Classico.

UVE

Pinot Nero.

TERRENI E CLIMA

Prevalenza di terreni con altitudine 470-500 m s.l.m., orografia alto collinare e suoli franco-argillosi. Inverni miti; estati asciutte e ventilate con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte.

VIGNETO

Allevamento a controspalliera con potatura a Guyot.

ANNATA

Nell'annata 2019 si sono registrati 546 mm di pioggia, un dato che si colloca sotto la media* (660 mm) di questo territorio. Buona parte delle precipitazioni si sono distribuite in inverno e primavera, mentre l'estate è stata abbastanza asciutta. L'accurata gestione integrata delle pratiche agronomiche, dalla potatura ai diradamenti fino alla scelta dei diversi momenti di raccolta, ispirata ad una viticoltura eco-sostenibile, ha permesso di avere uve sane e ben mature.

**Media delle precipitazioni calcolata a partire dalla vendemmia 2003 e rilavata a Contessa Entellina dal SIAS, Servizio Agrometeorologico Siciliano; in questo territorio, i dati pluviometrici si riferiscono all'annata agraria intesa dal 1° ottobre al 30 settembre dell'anno successivo.*

VENDEMMIA

La raccolta è avvenuta manualmente in cassette con attenta selezione delle uve. La vendemmia delle uve di Pinot Nero destinate alla produzione del rosé metodo classico si è svolta l'8 di agosto.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Alla ricezione in cantina, ulteriore selezione delle uve sul tavolo vibrante prima della pressatura soffice. La fermentazione è svolta in acciaio a temperatura controllata. Segue la rifermentazione in bottiglia. Dopo il tiraggio il Rosé affina almeno 36 mesi sui lieviti.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal colore rosa antico, questo Brut Rosé si caratterizza per un bouquet con note terziarie di crosta di pane unite a sentori fruttati di ribes e pompelmo rosa, e delicate note speziate. In bocca presenta freschezza e struttura, con un ritorno delle sensazioni fruttate ed una vena sapida persistente. (27/2/2024)

LONGEVITÀ

Da godere al meglio nell'arco di 8-10 anni.

ETICHETTE D'AUTORE

Una donna elegante, il volto illuminato da un leggero sorriso, come non pensare alla *Gioconda* o alla *Dama con Ermellino* di Leonardo da Vinci e ai tanti ritratti di donna del Cinquecento italiano. Un perfetto equilibrio degli elementi, tra arte, cultura, natura. Rispetto all'elegantissimo bozzetto originale, realizzato su tavoletta di legno, abbiamo solo aggiunto qualche tocco di lamina d'oro nel perlage, come spicchi di luce che fanno presagire tutta la fine vivacità del contenuto.

A TAVOLA

Un rosé da abbinare a crostacei, tartare di pesce, prosciutto crudo. Da provare a tutto pasto. Servirlo in calici di media ampiezza, senza svasatura. Aprire al momento, a 6-8 °C.

DATI ANALITICI

alc 12% vol., acidità totale 6,9 g/L, pH 3,08.

PRIMA ANNATA

2012.



Donnafugata è
certificata Sustain